



### Floral roll 50 unidades

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Bizcocho Natural Colour rojo		650	22,81	228,07
	Ganache montada de lichi y rosa		750	26,32	263,16
	Glaseado crujiente de chocolate de frambuesa		690	24,21	242,11
	Crema ligera de vainilla		250	8,77	87,72
	Gelatina de lichi congelable para glaseado rápido		500	17,54	175,44
41100036	Pétalos de rosa cristalizados	Sosa	10	0,35	3,51
Total			2850		

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Recortar ligeramente los bordes de la plancha de bizcocho y cortar en 6 partes iguales. Disponer la cantidad suficiente de ganache montada encima de cada lámina de bizcocho y espatular una fina capa de la misma. Enrollar. Dejar en el congelador para así poder cortar cómodamente cilindros de 2,5 cm de ancho. Volver a congelar cada cilindro. Con la ayuda de una brocheta, glasear los cilindros hasta la mitad en el glaseado de chocolate de frambuesa cujiente. Disponerlos en una placa. Aparte, escudillar la crema ligera de vainilla en moldes de semiesfera de unos 2,5 cm de base y congelar. Calentar el glaseado congelable de lichi hasta ebullición. Acto seguido y con la ayuda de una aguja (de jeringuilla) pinchar las semiesferas de crema congelada y sumergirlas en el glaseado una sola vez. Disponer las esferas glaseadas en un recipiente plano. Una vez descongelada la crema del interior, disponer las esferas encima de cada cilindro. Decorar con un pétalo de rosa cristalizado. Congelar si se desea para una mejor organización de la *mise en place*.

## Bizcocho Natural Colour rojo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Yema de huevo	Sosa	55	7,48	74,83
00100011	Azúcar 1	Sosa	35	4,76	47,62
00100214	Azúcar invertido		230	31,29	312,93
	Clara de huevo	Sosa	80	10,88	108,84
00100011	Azúcar 2		20	2,72	27,21
	Aceite de girasol		55	7,48	74,83
	Leche		70	9,52	95,24
00050121	Harina floja	Sosa	10	1,36	13,61
59500000	Food Colour rojo				
Total			735		1000

Mezclar con el túrmix las yemas, el azúcar 1, el colorante y el azúcar invertido y disponer en el bol de la montadora. Calentar en un baño María removiendo constantemente hasta llegar a los 55 °C. Luego retirar del baño María y montar hasta que quede bien aireado. Aparte mezclar bien la harina y el colorante rojo hasta que quede bien disperso. Aparte realizar un merengue con las claras y el azúcar 2. Mezclar el merengue delicadamente en la primera mezcla con la ayuda de una lengua pastelera. Luego tomar una pequeña parte de ese batido (una décima parte aproximadamente) y mezclar con el aceite y la leche. Añadir la mezcla de harina y colorante al batido principal y acabar con la mezcla de batido+aceite y leche. Mezclar delicadamente y escudillar en placa. Cocer a 180 °C durante unos 10 minutos aproximadamente.

## Ganache montada de lichi y rosa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Nata 35% M.G.		500,00	65,27%	652,66
00301610	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	140,00	18,27%	182,74
58000001	Gelatina bovino en polvo	Sosa	6,00	0,78%	7,83
44150532	Puré de lichi		120,00	15,66%	156,64
46080022	Aceite esencial de rosa damascena	Sosa	0,10	0,01%	0,13
Total			766,10		1000

Calentar 250 g de la nata y luego verterla encima de la cobertura. Triturar bien. Añadir el resto de la nata, el puré de fruta y por último el aceite esencial de rosa (serían 5 gotas de la pipeta que va con el producto). Mezclar bien y dejar reposar en la nevera 12 horas. Montar y utilizar.

## Glaseado crujiente de chocolate de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00301610	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	500	56,18	561,80
44050302	Frambuesa liofilizada en polvo	Sosa	100	11,24	112,36
02040008	Manteca de cacao	Sosa	50	5,62	56,18
	Aceite de girasol		40	4,49	44,94
45060244	Granillo de almendra tostado	Sosa	200	22,47	224,72
	Total		890		1000

Fundir la cobertura blanca a 45 °C y verterla en la conchadora. Añadir el liofilizado en polvo y la manteca de cacao ya fundida. Conchar durante unas 4 horas. Sacar de la conchadora, disponer en un bol y añadir el granillo de almendra. Mezclar y usar.

## Crema ligera de vainilla

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Yema de huevo		100	14,22	142,25
	Leche		350	49,79	497,87
	Nata 35% M.G.		150	21,34	213,37
00100011	Azúcar		90	12,80	128,02
58030012	Pectina Acid Free	Sosa	7	1	9,96
48000176	Vaina de vainilla Bourbon	Sosa	6	0,85	8,53
	Total		703		1000

Abrir las vainas de vainilla y rasparlas. Infusionar la vainilla (vaina y semilla) en la leche caliente durante 30 minutos. Colar. Añadir la nata. Mezclar el azúcar y la pectina y añadir a la leche y la nata en forma de lluvia mezclando con un batidor de mano. Cocer hasta ebullición sin parar de remover con el batidor. Retirar del fuego y verter sobre las yemas poco a poco. Mezclar bien y volver a cocer hasta 85 °C. Retirar del fuego, tapar a piel y enfriar lo más rápido posible a 4 °C. Dejar en la nevera 12 horas. Montar hasta que quede espumosa y utilizar.

## Gelatina de lichi congelable para glaseado rápido

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
44150532	Puré de lichi	Ravifruit	500	90,91	909,09
58050078	Freeze veggie gel	Sosa	50	9,09	90,91
	Total		550		1000

Mezclar los productos y llevar a ebullición. Sumergir los productos que se desee glasear completamente congelados.

